CE

Bartscher

Bedienungsanleitung
Heißluftofen
Seite 1 bis 20

D/A/CH

Instruction manual
Convection oven
from page 21 to 40

GB/UK

Mode d'emploi
Four à convection
de page 41 à page 60

F/B/CH

Manuale di utilizzo
Forno a convenzione
blz. 61 t/m 80

I/CH

Instrucciones de uso
Horno de convección
blz. 81 t/m 100

E

Gebruiksaanwijzing
Heteluchtoven
blz. 101 t/m 120

NL/B

Instrukcja obsługi
Piec konwekcyjny
strony od 121 do 140

PL

V2/0510

Bäckerei/Laden-Heißluftöfen
Convection oven for bakeries / shops
Fours à convection pour boulangeries / magasins
Forni a convenzione per panettieri / negozi
Hornos de convección para panaderías y tiendas
Heteluchtovens voor bakkerijen en winkels
Piece konwekcyjne do piekarni / sklepów

4300 PS-Vapor
206.775

2500 GX-Vapor
206.780

3600 PX-UMI
105.790

4400 PX-UMI
105.777

6400 PX-Vapor
106.796

Heißluftöfen für Snack und Gastronomie
Convection ovens for fast-food establishments and restaurants
Fours à convection pour bars à service rapide et restaurants
Forni a convenzione per bar / tavole calde veloci e gastronomia
Hornos de convección para locales de gastronomía y bares de comida rápida
Heteluchtovens voor snacks en gastronomie
Piece konwekcyjne do barów szybkiej obsługi i gastronomii

1200 GX
106.771

2300 MX
106.772

2300 MX-UMI
206.772

2300 MX-UMI
106.778

4300 DX
105.785

4300 MX-UMI
205.774

4300 MX-UMI
205.777

Bedienungsanleitung griffbereit am Produkt aufbewahren!

1. Allgemeines	**2**
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung	2
1.2 Symbolerklärung	2
1.3 Haftung und Gewährleistung	3
1.4 Urheberschutz	3
1.5 Konformitätserklärung	3
2. Sicherheit	4
2.1 Allgemeines	4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes	4-5
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung	5
3. Transport, Verpackung und Lagerung	**6**
3.1 Transportinspektion	6
3.2 Verpackung	6
3.3 Lagerung	6
4. Technische Daten	**7**
4.1 Eigenschaften der Heßluftöfen	7
4.2 Technische Angaben	7-10
5. Installation und Bedienung	**11**
5.1 Sicherheitshinweise	11
5.2 Aufstellen und Anschließen	12-13
5.3 Bedienung	14-18
6. Reinigung und Wartung	**18**
6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung	18
6.2 Reinigung	18-19
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung	19
7. Entsorgung	**20**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten.

Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

! ***ACHTUNG!***

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- o Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- o Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- o Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- o Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

ACHTUNG!

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal bedient werden!

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Heißluftofen** ist **nur** für folgende **Zubereitungsarten von Speisen** bestimmt:

- Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse;
- Backen von Brot, Kuchen und Torten;
- Aufwärmen von Speisen;
- Auftauen von Tiefkühlprodukten;
- Gratinieren;
- Aufbereitung von gekühlten und tiefgekühlten Speisen.

Der **Heißluftofen** darf **nicht** verwendet werden für:

- das Heizen von Räumen;
- das Trocknen von Kleidung;
- das Aufbewahren von brennbaren Gegenständen;
- das Aufwärmen und Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

ACHTUNG!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder anders-artige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Eigenschaften der Heißluftöfen

- Ausführung innen und außen: Edelstahl
- Temperaturregler: 0 – 290 ℃
- Zeitschaltuhr: 0 – 60 Minuten
- Für GN-Behälter oder Bäckereinorm 600 x 400 mm
- Garraumbeleuchtung
- Tür mit Doppelscheibe
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Festwasseranschluss 3/4 Zoll
- Abgerundete Backkammer
- leicht verständliche Symbole für einfache Bedienung

4.2 Technische Angaben

Bäckerei/Laden-Heißluftöfen

Model / Art.-Nr.	Ausführung	Abmessungen B x T x H (mm)	Anschlusswert
4300 PS-Vapor / 206.775	4 Einschübe (433 x 333 mm)	595 x 680 x 650	3,3 kW / 230 V
2500 GX-Vapor / 206.780	5 x 2/3 GN	610 x 685 x 775	3,3 kW / 230 V
3600 PX-UMI/ 105.790	3 Einschübe (600 x 400 mm)	860 x 780 x 580	4,0 kW / 2 NAC 400 V
4400 PX-UMI / 105.777	4 Einschübe (600 x 400 mm)	860 x 780 x 660	6,6 kW / 2 NAC 400 V
6400 PX-Vapor / 106.796	6 Einschübe (600 x 400 mm)	925 x 750 x 835	8,0 kW / 2 NAC 400 V

Heißluftöfen für Snack und Gastronomie

Model / Art.-Nr.	Ausführung	Abmessungen B x T x H (mm)	Anschlusswert
1200 GX / 106.771	4 x 1/2 GN	555 x 520 x 540	2,5 kW / 230 V
2300 MX / 106.772	4 x 2/3 GN	555 x 600 x 540	3,2 kW / 230 V
2300 MX-UMI / 206.772	4 x 2/3 GN	555 x 600 x 540	3,2 kW / 230 V
2300 MX-UMI / 106.778	4 x 2/3 GN	555 x 600 x 540	3,2 kW / 230 V
4300 DX / 105.785	4 Einschübe (433 x 333 mm)	595 x 610 x 605	2,6 kW / 230 V
4300 MX-UMI / 205.774	4 Einschübe (433 x 333 mm)	595 x 610 x 605	3,2 kW / 230 V
4300 MX-UMI / 205.777	4 Einschübe (433 x 333 mm)	595 x 610 x 685	3,2 kW / 230 V

Bedienblenden der Modelle mit mechnischer Bedienung:

- ***mit Zeitregler***
- ***mit Temperaturregler***

106.771	BETA-Heißluftofen **1200 GX**
105.785	BETA-Heißluftofen **4300 DX**

- ***mit Zeitregler***
- ***mit Temperaturregler***
- ***mit Multifunktionsregler***

106.772	BETA-Heißluftofen **2300 MX** mit Grill

- ***mit Zeitregler***
- ***mit Temperaturregler***
- ***mit Multifunktionsregler***
- ***mit Beschwadungstaste***

206.772	BETA-Heißluftofen **2300 MX-UMI** mit Grill und Beschwadung
205.774	BETA-Heißluftofen **4300 MX-UMI** mit Grill und Beschwadung
106.778	BETA-Heißluftofen **2300 MX-UMI** mit Grill und Beschwadung (Wasserbehälter seitlich im Gerät untergebracht)

- ***mit Zeitregler***
- ***mit Temperaturregler***
- ***mit Dampfregler***

206.775	BETA-Heißluftofen **4300 PS-Vapor** mit Beschwadung
206.780	BETA-Heißluftofen **2500 GX-Vapor** mit Beschwadung
106.796	BETA-Heißliftofen **6400 PX-Vapor** mit Beschwadung

- ***mit Zeitregler***
- ***mit Temperaturregler***
- ***mit Beschwadungstaste***

105.790	BETA-Heißluftofen **3600 PX-UMI** mit Beschwadung
105.777	BETA-Heißluftofen **4400 PX-UMI** mit Beschwadung

Sondermodell

- ***mit Zeitregler***
- ***mit Temperaturregler***
- ***mit Multifunktionsregler***
- ***mit Wassertank oben (für Beschwadung)***

205.777	BETA-Heißluftofen **4300 MX-UMI** mit Wassertank oben

5. Installation und Bedienung
5.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.

WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren!

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser eintauchen.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!
Sicherheitshinweise beachten!

5.2 Aufstellen und Anschließen

ACHTUNG!

Die Installation und Wartung des Gerätes sollte nur durch Fachpersonal durchgeführt werden!

Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Lüftungsöffnungen hinten nicht verdeckt oder blockiert sind.

- Der Heißluftofen darf nur auf einem dafür vorgesehenen Untergestell aufgestellt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an Wände oder sonstige Gegenstände, welche aus brennbaren Materialien bestehen. Halten Sie einen Mindestanstand von 100 mm zur Wand oder anderen Gegenständen rechts und hinten sowie oben ein. Zur linken Seite halten Sie einen Abstand von 500 mm ein. (Abb. 1).

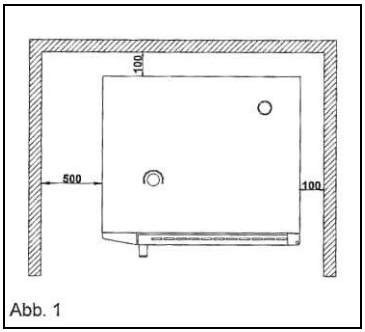


Abb. 1

- Die Nivellierung und die Höhenverstellung mittels der Einstellfüße, wie auf Abb. 2 gezeigt, vornehmen.

  Starke Höhenunterschiede oder Neigungen können die Funktionstüchtigkeit des Gerätes beeinträchtigen.

  Von den Außenpaneelen die Schutzfolie entfernen. Diese langsam abziehen, damit keine Klebereste zurückbleiben.

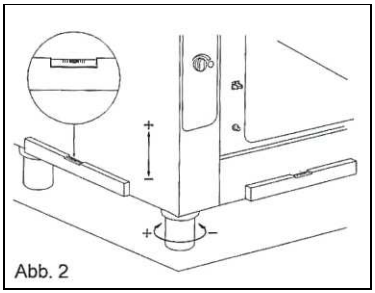


Abb. 2

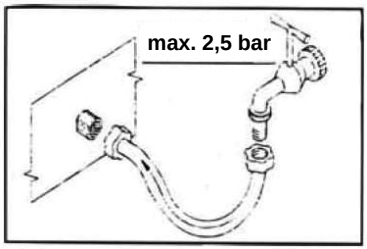
Anschließen

Elektroanschluss

- Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen. Eine Spannungsabweichung von ± 10% ist erlaubt.
- Sicherstellen, dass ein der geltenden Vorschriften entsprechender SL-Anschluss vorhanden ist. Bei Anschluss an das Stromnetz darauf achten, dass ein Kabel mit einem geeigneten Querschnitt verwendet wird.
- Für den Stromanschluss muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein entsprechend der Last bemessener allpoliger Schalter zwischengeschaltet werden. Dieser Schalter, dessen Kontakte einen Mindestöffnungsabstand von 3 mm aufweisen, muss leicht zugänglich positioniert werden.
- VDE Vorschriften des örtlichen EVU beachten.
- In bestimmten Fällen Gerät an ein Potentialausgleichssystem anschließen, dort sind die geltenden Richtlinien maßgebend.

Wasseranschluss (für Heißluftöfen 206.772, 205.774, 105.790, 105.777, 206.775, 206.780, 106.796)

- Vor dem Anschließen eine gewisse Menge Wasser abfließen lassen, um die Leitung von etwaigen Eisenresten zu reinigen.
- Wenn eine neue Installation vorgenommen wird, bevor das Gerät an das Kaltwassernetz angeschlossen wird, eine ausreichende Wassermenge abfließen lassen, damit keine Verunreinigungen in die Magnetventile gelangen.
- Sicherstellen, dass die Filter der Magnetventile sauber sind.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Wasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.
- Schließen Sie das Gerät mittels eines Wasserdruckschlauches (3/4 Zoll) am Wasseranschluss an der Rückseite des Gerätes an.
- Das andere Ende des Wasserdruckschlauches an das Kaltwassernetz anschließen und einen Absperrhahn zwischenschalten.
- Um die Bildung von Kalksteinablagerungen zu vermeiden, sollte bei einer Wasserhärte von mehr als 8,4°dH eine Wasserenthärtungsanlage installiert werden.



- Der Wasserdruck sollte 0,5 bis max. 2,5 bar betragen.

5.3 Bedienung

❖ Garvorgang im Heißluftofen

Der Garvorgang im Heißluftofen erfolgt mit Hilfe der Rezirkulation von Heißluft im Inneren des Gerätes. Diese ermöglicht einen gleichmäßigen Garvorgang aufgrund der homogenen Temperaturverteilung.

Der Vorteil des Heißluftofens besteht darin, dass gleichzeitig unterschiedliche Speisen zubereitet werden können (wenn die Gartemperatur die gleiche ist), ohne dass sich die unterschiedlichen Geschmäcker vermischen.

❖ Gerät vorbereiten

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch (s. **Punkt 6.2 „Reinigung“**).
- Heizen Sie das Gerät vor dem Gebrauch ohne Speisen auf. Stellen Sie dazu den Zeitregler auf 60 Minuten und den Temperaturregler auf 290 ℃ ein.
- Sorgen Sie für eine gute Belüftung, wenn Sie das Gerät das erste Mal aufheizen.
- Lassen Sie danach den Heißluftofen abkühlen.

HINWEIS!
Heizen Sie den Heißluftofen vor jeder Benutzung gut auf, um auf diese Weise ein gleichmäßiges Gar-/Backergebnis zu erzielen.

HINWEIS!
Bei Backwaren ist es besonders wichtig, den Heißluftofen vor der Beschickung vorzuheizen.

- Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Zeitregler nach rechts auf die gewünschte Garzeit.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ein.

❖ Zeiteinstellungen

- Durch Betätigung des Zeitreglers bringen Sie das Gerät in den Betriebsmodus. Mit dem Zeitregler werden die Garzeiten gewählt, die Kontrolllampe für Zeit aktiviert und die Innenbeleuchtung eingeschaltet.
- Die Garzeit kann im Bereich von 0-60 Minuten eingestellt werden.
- Sie können den Zeitregler auch auf Dauerbetrieb stellen, indem Sie diesen nach links auf die Position zwischen **„I“** und **„●“** drehen. Dann arbeitet der Heißluftofen ohne Zeitvorgaben.

❖ Temperatureinstellungen

Die Temperatur kann im Bereich von 0-290°C eingestellt werden. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit Hilfe des Temperaturreglers ein.

HINWEIS!

Heizen Sie den Heißluftofen vor jeder Benutzung gut auf. Stellen Sie die Temperatur ca. 30℃ höher als die angegebene Temperatur ein. Nach Beschickung des Heißluftofens auf gewünschte Temperatur zurückdrehen. Damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Ergebnis.

HINWEIS!

Bei Backwaren ist es sehr wichtig, den Heißluftofen vor der Beschickung vorzuheizen.

❖ Beschwadung

HINWEIS!

Die Beschwadung <u>immer</u> erst dann einleiten, wenn der Garraum heiß ist.

In der Regel ist eine kurze Beschwadung am Anfang des Garvorgangs ausreichend.

Die Beschwadung folgender Modelle wird manuell über die Beschwadungstaste gesteuert: **206.772, 205.774, 106.778, 105.790, 105.777.** Diese Geräte **(außer 106.778)** haben einen Festwasseranschluss.

Der Heißluftofen 106.778 ist mit einem Glasbehälter für die Beschwadung ausgestattet. Dieser befindet sich an der rechten Seite des Gerätes in einem dafür vorgesehenen Fach.

Öffnen Sie die Tür dieses Faches und entnehmen Sie den Glasbehälter. Schrauben Sie vorher den Deckel mit der Pumpvorrichtung ab.

Füllen Sie Wasser in den Glasbehälter und stellen Sie diesen wieder in das Fach hinein.

HINWEIS!

Um Kalkablagerungen im Garraum zu vermindern, benutzen Sie gefiltertes Wasser!

HINWEIS!

Achten Sie auf den Wasserstand in dem Glasbehälter und füllen Sie diesen bei Bedarf auf.

Sobald Sie die Beschwadungstaste drücken, nehmen Sie die Pumpvorrichtung vom Glasbehälter in Betrieb und das Wasser wird in den Garraum gespritzt.

Bei allen oben genannten Geräten mit Beschwadungstaste wird das Wasser durch das Lüfterrad an die Heizung verwirbelt, dadurch entsteht Dampf im Garraum.

Die Beschwadung kann nur punktuell genutzt werden.

Die Beschwadung ist speisenabhängig.

HINWEIS!

Die Beschwadungstaste braucht nur kurz gedrückt werden, da sich sonst das überschüssige Wasser am Boden des Heißluftofens sammelt.

Die Beschwadung folgender Modelle wird automatisch über den Dampfregler gesteuert: **206.775, 206.780, 106.796.**

Drehen Sie den Dampfregler auf die gewünschte Position. Sie können mit dem Dampfregler die Intensität des Dampfes regulieren, um ein optimales Back-/Garergebnis zu erzielen.

Der Heißluftofen 205.777 ist mit einem Wassertank oben für die Beschwadung ausgestattet.

Füllen Sie Wasser in den Wassertank. Öffnen Sie die Wasserzufuhr, indem Sie den Ablasshebel gegen den Uhrzeigersinn drehen (siehe Abbildung oben –Wasserzufuhr geöffnet).

Das Wasser wird durch das Lüfterrad an die Heizung verwirbelt, dadurch entsteht Dampf im Garraum. Die Beschwadung kann nur punktuell genutzt werden.

Die Beschwadung ist speisenabhängig.

HINWEIS!

Die Wasserzufuhr nur kurz geöffnet lassen, da sich sonst das überschüssige Wasser am Boden des Heißluftofens sammelt.

❖ Funktionseinstellungen

Folgende Modelle sind mit einem **Multifunktionsregler** ausgestattet: **106.772, 205.777, 206.772, 205.774, 106.778.**

Stellen Sie mit dem **Multifunktionsregler** die verschiedenen Garverfahrensarten (je nach Speisen) ein:

Beleuchtung

Unter-/ Oberhitze

Unterhitze

Oberhitze

Grill

Grill + Vertilator

Unter-/Oberhitze + Ventilator

Umluft + Ventilator

Ventilator

❖ Sicherheitsthermostat

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet. Der Sicherheitsthermostat befindet sich an der Unterseite des Gerätes hinter dem vorderen rechten Stellfuß.

Sobald eine zu hohe Temperatur im Garraum entsteht, löst dieser aus und schaltet das Gerät komplett ab.

Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

Das Gerät kann nach dem automatischen Abschalten durch den Sicherheitsthermostat nur dadurch wieder in Betrieb genommen werden, indem die **RESET**-Taste gedrückt wird. Hierzu die Plastikabdeckung über der **RESET**-Taste entgegen der Uhrzeigerrichtung abschrauben, diese mit einem Stift fest eindrücken und die Plastikabdeckung in Uhrzeigerrichtung wieder anschrauben.

Dann den Netzstecker wieder einstecken und das Gerät wie gewohnt in Betrieb nehmen.

6. Reinigung und Wartung
6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

! ACHTUNG!
Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Die Reinigung sollte täglich durchgeführt werden, um ein Einbrennen von Back- oder Bratrückständen zu vermeiden.
- Das Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.
- Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem feuchten, weichen Tuch.
- Niemals Eisenputzwolle, Bürsten oder Schaber aus gewöhnlichem Stahl verwenden.
- Zum Reinigen des Garraumes lauwarmes Seifenwasser verwenden. Sicherstellen, dass keine Reinigungsmittelreste verbleiben.
- Ausschließlich spezielle Reinigungsmittel für Backöfen und keine Reinigungsmittel für Roste, die chemisch zu aggressiv und reich an Ätznatron sind, verwenden, da die Anwendung von ungeeigneten Mitteln die Korrosion des Backofenzubehörs verursachen kann.

- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß für die weitere Benutzung gereinigt wurde.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Keep this instruction manual ready to hand at the product!

1. General Information **22**
1.1 Information about the instruction manual 22
1.2 Key to symbols 22
1.3 Liability and Warrantees 23
1.4 Copyright protection 23
1.5 Declaration of conformity 23

2. Safety **24**
2.1 General information 24
2.2 Safety instructions for use of the device 24-25
2.3 Intended use 25

3. Delivery, packaging and storage **26**
3.1 Delivery check 26
3.2 Packaging 26
3.3 Storage 26

4. Technical data **27**
4.1 Convection oven characteristics 27
4.2 Technical specification 27-30

5. Installation and operation **31**
5.1 Safety instructions 31
5.2 Installation and connection 32-33
5.3 Operating 34-38

6. Cleaning and maintenance **38**
6.1 Safety advice 38
6.2 Cleaning 38-39
6.3 Safety instructions for maintenance 39

7. Waste disposal **40**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.

WARNING!

This symbol highlights hazards, which could lead to injury.
Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.

WARNING! Electrical hazard!

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.

CAUTION!

This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.

NOTE!

This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.

WARNING! Hot external surface!

This symbol is a warning that the unit surface is hot when in use. Ignoring this warning may result in burns!

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology. If you have any questions, you should contact the manufacturer.

NOTE!

Read the instruction manual carefully before using the device. The manufacturer does not accept liability for any damage or malfunction resulting from not following the instructions for use.

The instruction manual should be kept near the device, easily accessible for anyone wishing to work with or using it. We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.

NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.
We certify this in the EC declaration of conformity.
If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General Information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.

CAUTION!

- The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.

- o Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device.
- o Every person using the device must act in accordance to the manuals and under consideration of the safety advice.
- o The device is to be used indoors only.

2.3 Intended use

ATTENTION!

The unit is only intended for commercial use and may only be operated by qualified personnel!

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The convection oven is intended **only** for **the following methods of preparing food products**:

- cooking of meat, fish and vegetables;
- baking bread, cakes and pies;
- heating food products;
- thawing of deep-frozen food products;
- baking;
- processing of cooled and frozen dishes.

The **convection oven can not** be used for:

- heating interior spaces;
- drying clothes;
- storage of flammable materials;
- heating of flammable substances, substances dangerous to health, volatile substances, nor similar fluids or materials.

CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt.

In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.

NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly. If required refresh or renew.

4. Technical data

4.1 Convection oven characteristics

- construction: interior and exterior of stainless steel
- temperature range: 0 – 290 °C
- timer: 0 – 60 minutes
- for GN containers or bakery norms 600 x 400 mm
- cooking chamber lighting
- double glass doors
- direct steam induction
- ¾“ water connection
- round baking chamber
- easy-to-understand symbols for simple use

4.2 Technical specification

Convection oven for bakeries / shops

Model no. / article no.	Construction	Dimensions W x D x H (mm)	Power
4300 PS-Vapor / 206.775	4 shelves (433 x 333 mm)	595 x 680 x 650	3.3 kW / 230 V
2500 GX-Vapor / 206.780	5 x 2/3 GN	610 x 685 x 775	3.3 kW / 230 V
3600 PX-UMI/ 105.790	3 shelves (600 x 400 mm)	860 x 780 x 580	4.0 kW / 2 NAC 400 V
4400 PX-UMI / 105.777	4 shelves (600 x 400 mm)	860 x 780 x 660	6.6 kW / 2 NAC 400 V
6400 PX-Vapor / 106.796	6 shelves (600 x 400 mm)	925 x 750 x 835	8.0 kW / 2 NAC 400 V

Convection ovens for fast-food establishments and restaurants

Model no. / article no.	Construction	Dimensions W x D x H (mm)	Power
1200 GX / 106.771	4 x 1/2 GN	555 x 520 x 540	2.5 kW / 230 V
2300 MX / 106.772	4 x 2/3 GN	555 x 600 x 540	3.2 kW / 230 V
2300 MX-UMI / 206.772	4 x 2/3 GN	555 x 600 x 540	3.2 kW / 230 V
2300 MX-UMI / 106.778	4 x 2/3 GN	555 x 600 x 540	3.2 kW / 230 V
4300 DX / 105.785	4 shelves (433 x 333 mm)	595 x 610 x 605	2.6 kW / 230 V
4300 MX-UMI / 205.774	4 shelves (433 x 333 mm)	595 x 610 x 605	3.2 kW / 230 V
4300 MX-UMI / 205.777	4 shelves (433 x 333 mm)	595 x 610 x 685	3.2 kW / 230 V

Manual control panels (by model):

- ***with timer***
- ***with temperature control dial***

106.771	Convection oven BETA **1200 GX**
105.785	Convection oven BETA **4300 DX**

- ***with timer***
- ***with temperature control dial***
- ***with multifunction dial***

106.772	Convection oven BETA **2300 MX** with grill

- ***with timer***
- ***with temperature control dial***
- ***with multifunction dial***
- ***with humidity function***

206.772	Convection oven BETA **2300 MX-UMI** with grill and humidity function
205.774	Convection oven BETA **4300 MX-UMI** with grill and humidity function
106.778	Convection oven BETA **2300 MX-UMI** with grill and humidity function (water reservoir located at side of unit)

- ***with timer***
- ***with temperature control dial***
- ***with steamer***

206.775	Convection oven BETA **4300 PS-Vapor** with humidity function
206.780	Convection oven BETA **2500 GX-Vapor** with humidity function
106.796	Convection oven BETA **6400 PX-Vapor** with humidity function

- ***with timer***
- ***with temperature control dial***
- ***with humidity function***

105.790	Convection oven BETA **3600 PX-UMI** with humidity function
105.777	Convection oven BETA **4400 PX-UMI** with humidity function

Special models

- ***with timer***
- ***with temperature control dial***
- ***with multifunction dial***
- ***with top-mounted water reservoir (for humidity)***

205.777	Convection oven BETA **4300 MX-UMI** with top-mounted water reservoir

5. Installation and operation
5.1 Safety instructions

WARNING! Electrical hazard!

The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.

Never yank cord to disconnect from outlet.

Cable must not touch any hot parts.

- See that the cable does not touch any heat sources or sharp edges. Do not let the cable dangle over the counter edge.

WARNING! Hot external surface!

During operation some parts of the device become very hot. In order to avoid injuries do not touch any hot parts.

- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.
- Do not move or tilt the device when in operation.

WARNING! Hazard via electrical current!

The device can cause injuries due to improper installation!

Before installation the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label).

Connect the device only in case of compliance!

Take note of the security advice!

5.2 Installation and connection

CAUTION!

The installation and maintenance of the appliance should only be carried out by trained personnel!

Installation

- Discard the complete packing material after unpacking the device.
- Place the device on top of an even and safe surface which supports the weight of the device and is not heat sensitive.
- Not **at any time** should you place the device on an inflammable surface.
- You must not position the device near open fireplaces, electric ovens/arc furnaces, furnaces/electric heaters or other heat sources.
- Install the device in a well ventilated area.
- Place the device in a way, so that the ventilation openings at the back are not covered or blocked.
- The convection oven Steamer may only be placed on top of a base frame specially designed for this purpose.
- So not place the device directly at walls or other objects that are made of combustible materials. Keep a minimum distance of 100 mm between walls or other objects and the right side, back and top of the device. Keep a minimum distance of 500 mm to the left side of the device and other objects. (Figure 1).

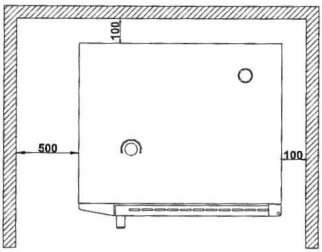


Fig. 1

- The levelling and height adjustment using the adjustable legs should be performed as shown in Figure 2.

  Harsh differences in height or level may affect the functioning of the device.

  Remove the protective foil from the outer panels. Slowly pull these off so that no glue or adhesive residuals remain.

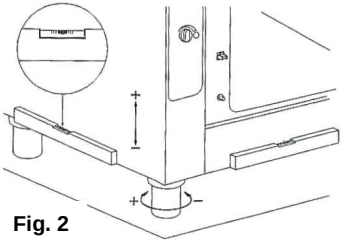


Fig. 2

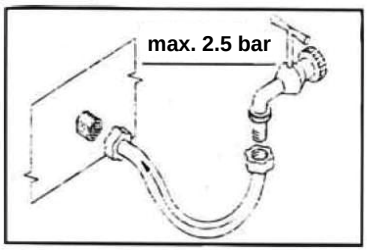
Connection

Electrical connection

- Before connecting the device to power supply, make sure that the voltage and frequency values on the rating plate comply with the values of the available power supply system. A voltage deviation of note more than ± 10% is tolerable.
- Make sure, that there is an earth conductor that complies with the applicable regulations. See that you use a cable with an appropriate cross-section when connecting the device to power supply.
- The electrical connection requires the interconnection of an all-pole main switch (corresponding to the load) between the device and the power supply system. This switch has contacts with a minimum opening distance of 3 mm and must be placed easily accessible.
- Observe the VDE (VDE Association for Electrical, Electronic & Information technologies) regulations of the local energy supplier.
- In certain cases the device should be connected to an equipotential bonding system, here the applicable regulations are to be observed.

Water connection (for convection ovens 206.772, 205.774, 105.790, 105.777, 206.775, 206.780, 106.796)

- Prior to connecting the unit to the water supply, let a small amount of water through the connection in order to remove any iron residue.
- If a new installation is to be put in, prior to connecting the unit to the cold water supply, allow enough water through to ensure no dirt gets into the magnetic valves.
- Check that the magnetic valve filters are clean.
- Ensure that the water connection is located near the unit.
- Connect the unit with a flexible pressure hose (3/4”) to the water connection located at the back of the unit.
- Connect the other end of the flexible hose to the cold water supply, and install a stopcock.
- To avoid the formation of calcium deposits, if water hardness exceeds 8.4°dH a water softener should be installed.
- Water pressure should be from 0.5 to max. 2.5 bar.



5.3 Operating

❖ Cooking in a convection oven

Cooking in a convection oven take places via the recirculation of hot air inside the unit. This allows for even cooking by uniform temperature distribution.

An advantage of a convection oven is the fact that various types of food products can be prepared at the same time (if the cooking temperature is the same), without risking a mix of different flavours.

❖ Preparing the unit

- Prior to first use, wash the unit (see **6.2 „Cleaning“**).
- Prior to use it is necessary to heat the empty unit. Set the timer to 60 minutes and the temperature at 290 ℃.
- If the unit is being heated for the first time, ensure it is in a well-ventilated area.

NOTE!

Prior to each use, pre-heat the convection oven well in order to ensure even cooking / baking.

NOTE!

It is especially important to pre-heat the convection oven when baking cakes.

- To turn the unit on, turn the timer to the right and set the desired cooking time.
- Using the temperature control dial, set the desired temperature.

❖ Setting the time

- By turning the timer, the unit is placed into operating mode. The timer is used to set the cooking time, the control light comes on at the set time and the internal lighting comes on.
- Cooking time can be set from 0 to 60 minutes.
- The timer may be set for continuous use, by turning it to the left to a position between **„I“** and **„●“**. The convection oven will function without the need to set the time.

❖ Setting the temperature

The temperature can be set from 0 to 290°C. The desired temperature is set using the temperature control dial.

NOTE!

Prior to each use, pre-heat the convection oven. Set the temperature to approx. 30°C higher than the desired temperature. After placing the food product into the convection oven, set the desired temperature. In this way, even cooking is ensured.

NOTE!

It is especially important to pre-heat the convection oven when baking cakes.

❖ Humidity function

NOTE!

<u>Always</u> use the humidity function when the cooking chamber is already hot. Usually a short spray at the beginning of cooking is enough.

In the following models, **spraying** is controlled manually using the button marked : **206.772, 205.774, 106.778, 105.790, 105.777.** These units **(except for 106.778)** can be connected to a permanent water source.

Convection oven 106.778 is equipped with a glass container for generating humidity. It is located at the right side of the unit in a specially designed chamber.

Open the chamber door and remove the glass container. Unscrew the cover with pump.

Fill the glass container with water and replace it in the chamber.

NOTE!
To reduce calcium deposits in the cooking chamber, use filtered water!

NOTE!
Check the level of water in the glass container, and add water as needed.

After inserting the water hose the glass container pump begins to function and water is sprayed into the cooking chamber.

All units with the spray button mentioned above use the heating ventilator fan to spray water, which causes steam to form in the cooking chamber.

The humidity function may only be used in individual points.

Humidity is dependent on the type of food product being prepared.

NOTE!
Press the spray button for only a short moment, otherwise excess water will gather at the bottom of the convection oven.

The steam dial automatically controls **spraying** in the following models: **206.775, 206.780, 106.796.**

Set the steam dial to the desired position. To achieve best baking / cooking results, the intensity of steam can be controlled using the steam dial.

Convection oven 205.777 is equipped with a water reservoir which is located at the top of the unit and is used for humidity.

Fill the reservoir with water. Open the water flow by turning the lever counter-clockwise (see the image above – open flow).

Water is sprayed through the heating ventilator fan, creating steam in the cooking chamber.

The humidity function may be used at selected points.

Humidity is dependent on the type of food product being prepared.

NOTE!

Open the water flow for only a brief moment, otherwise excess water will gather at the bottom of the convection oven.

❖ Setting functions

The following units are equipped with a multifunction dial: **106.772, 205.777, 206.772, 205.774, 106.778.**

Using the **multifunction dial** one can make use of various methods of cooking (depending on the type of food product):

Light

Lower / upper heater

Lower heater

Upper heater

Grill

Grill + ventilator

Lower / upper heater + ventilator

Circulated air + ventilator

Ventilator

❖ Safety thermostat

The unit is equipped with a safety thermostat. The safety thermostat is located at the bottom of the unit, at the rear of the right-front adjustable leg.

If the unit's temperature is too high, the thermostat is activated and the unit is shut off.

Disconnect the unit from the electrical supply (remove the plug!).

After the unit has been shut off automatically by the safety thermostat, it may be turned on again after pressing the **RESET** button. To do so, unscrew the plastic shield from the **RESET** button (counter-clockwise), press the button using the wheel, then replace the plastic shield (turn clockwise).

Next, insert the unit's plug into a socket and turn it on.

6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power socket (pull the power plug!!!) and has cooled down.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.

! ***CAUTION!***

The device is not suited for direct washing via water jets. Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

6.2 Cleaning

- Clean the device after every use in order to avoid a baking in of baking or frying residues.
- Clean the device on the in- and outside with a damp soft, cloth.
- The device should be cleaned on a daily basis.
- Do **not at any time** use steel-wool, brushes or scrapers made of regular steel.
- Use lukewarm soap water to clean the cooking chamber. Make sure no residues of the cleaning agent remain after cleaning.
- Use special detergents for ovens only and do not use any kind of detergents for grills or trays that are chemically too aggressive and have a high content of caustic soda as the use of inappropriate detergents may lead to corrosion of the oven accessories.
- Only use a soft cloth and make sure you **never** use any kind of abrasive agents or pads which could scratch the surface.

- After the cleaning procedure, you should use a soft and dry cloth to wipe dry and polish the surface.
- Make sure the device has been cleaned properly before storing it in a dry place.

6.3 Safety instructions for maintenance

- Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. A damaged cable must immediately be replaced by customer service or a qualified electrician to avoid dangers.
- In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre.
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

7. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.

WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.

NOTE!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

Conserver le mode d'emploi à portée de main avec le produit !

1. Généralités **42**
1.1 Informations concernant la notice d´utilisation 42
1.2 Explication des symboles 42
1.3 Responsabilité et garantie 43
1.4 Protection des droits d´auteur 43
1.5 Déclaration de conformité 43

2. Sécurité **44**
2.1 Généralités 44
2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil 44-45
2.3 Utilisation conforme 45

3. Transport, emballage et stockage **46**
3.1 Inspection suite au transport 46
3.2 Emballage 46
3.3 Stockage 46

4. Caractéristiques techniques **47**
4.1 Caractéristiques du four à convection 47
4.2 Données techniques 47-50

5. Installation et utilisation **51**
5.1 Consignes de sécurité 51
5.2 Installation et branchement 52-53
5.3 Utilisation 54-58

6. Nettoyage et maintenance **58**
6.1 Consignes de sécurité 58
6.2 Nettoyage 58-59
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance 59

7. Elimination des éléments usés **60**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.
La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.
En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.
La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.

AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.

ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.

REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.

AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraine des risques de brûlures!

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.
Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi.
Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.

REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d´utilisation avant le début des opérations d´utilisation sur et avec l´appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n´assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d´utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l´appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l´appareil. Nous nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d´auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.

REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne.
Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE.
Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil.

En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.

! ***ATTENTION !***

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amusent pas avec l'appareil.

- o Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l´appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d´utilisation.
- o Toutes les personnes qui utilisent l´appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d´utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- o N´utiliser l´appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

ATTENTION!

L'appareil est destiné à un usage industriel et ne peut être manipulé que par du personnel qualifié!

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

Le four à convection est destiné **uniquement aux types de préparations suivantes**:

- cuire de la viande, du poisson et des légumes;
- cuire du pain, des gâteaux et des tartes;
- réchauffer des plats;
- décongeler des produits surgelés;
- gratiner;
- précuire des aliments refroidis ou congelés.

Le four à convection **ne peut être utilisé** pour:

- chauffer des locaux;
- sécher des vêtements;
- conserver des objets inflammables;
- chauffer ou réchauffer des produits inflammables, toxiques ou volatiles ou tout autre produit ou matériau semblable.

ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.

L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit.

En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve. Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.

REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l´appareil et les accessoires sont complets. S´il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Caractéristiques techniques

4.1 Caractéristiques du four à convection

- Finition : acier inoxydable à l'intérieur et à l'extérieur
- Réglage de la température: 0 – 290 °C
- Minuterie: 0 – 60 minutes
- Pour les récipients GN ou aux normes boulangerie 600 x 400 mm
- Eclairage de la chambre de cuisson
- Porte doublement vitrée
- Production de vapeur par injection directe
- Raccordement d'eau 3/4 de pouce
- Chambre de cuisson arrondie
- Symboles simplifiés pour une utilisation facile.

4.2 Données techniques

Fours à convection pour boulangeries / magasins

N°du modèle / n°de l'article	Finition	Dimensions larg. x prof. x haut. (mm)	Puissance électrique
4300 PS-Vapor / 206.775	4 étagères (433 x 333 mm)	595 x 680 x 650	3,3 kW / 230 V
2500 GX-Vapor / 206.780	5 x 2/3 GN	610 x 685 x 775	3,3 kW / 230 V
3600 PX-UMI/ 105.790	3 étagères (600 x 400 mm)	860 x 780 x 580	4,0 kW / 2 NAC 400 V
4400 PX-UMI / 105.777	4 étagères (600 x 400 mm)	860 x 780 x 660	6,6 kW / 2 NAC 400 V
6400 PX-Vapor / 106.796	6 étagères (600 x 400 mm)	925 x 750 x 835	8,0 kW / 2 NAC 400 V

Fours à convection pour bars à service rapide et restaurants

N°du modèle / n°de l'article	Finition	Dimensions larg. x prof. x haut. (mm)	Puissance électrique
1200 GX / 106.771	4 x 1/2 GN	555 x 520 x 540	2,5 kW / 230 V
2300 MX / 106.772	4 x 2/3 GN	555 x 600 x 540	3,2 kW / 230 V
2300 MX-UMI / 206.772	4 x 2/3 GN	555 x 600 x 540	3,2 kW / 230 V
2300 MX-UMI / 106.778	4 x 2/3 GN	555 x 600 x 540	3,2 kW / 230 V
4300 DX / 105.785	4 étagères (433 x 333 mm)	595 x 610 x 605	2,6 kW / 230 V
4300 MX-UMI / 205.774	4 étagères (433 x 333 mm)	595 x 610 x 605	3,2 kW / 230 V
4300 MX-UMI / 205.777	4 étagères (433 x 333 mm)	595 x 610 x 685	3,2 kW / 230 V

Tableau de commande des modèles à réglage mécanique:

- ***avec minuterie***
- ***avec régulateur de température***

106.771	Four à convection BETA **1200 GX**
105.785	Four à convection BETA **4300 DX**

- ***avec minuterie***
- ***avec régulateur de température***
- ***avec régulateur multifonctions***

106.772	Four à convection BETA **2300 MX** avec gril

- ***avec minuterie***
- ***avec régulateur de température***
- ***avec régulateur multifonctions***
- ***avec régulateur d'humidification des produits***

206.772	Four à convection BETA **2300 MX-UMI** avec gril et humidification
205.774	Four à convection BETA **4300 MX-UMI** avec gril et humidification
106.778	Four à convection BETA **2300 MX-UMI** avec gril et humidification (le récipient à eau se trouve sur le côté de l'appareil)

- ***avec minuterie***
- ***avec régulateur de température***
- ***avec régulateur de vapeur***

206.775	Four à convection BETA **4300 PS-Vapor** avec humidification
206.780	Four à convection BETA **2500 GX-Vapor** avec humidification
106.796	Four à convection BETA **6400 PX-Vapor** avec humidification

- ***avec minuterie***
- ***avec régulateur de température***
- ***avec régulateur d'humidification des produits***

105.790	Four à convection BETA **3600 PX-UMI** avec humidification
105.777	Four à convection BETA **4400 PX-UMI** avec humidification

Modèles spéciaux

- ***avec minuterie***
- ***avec régulateur de température***
- ***avec régulateur multifonctions***
- ***avec récipient à eau fixé sur le haut de l'appareil (pour humidifier)***

205.777	Four à convection BETA **4300 MX-UMI** avec récipient à eau fixé sur le haut de l'appareil

5. Installation et utilisation
5.1 Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !
L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.
Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.
Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

- Veiller à ce que le cordon n´entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d´une table ou d´un comptoir.

AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!
Durant le fonctionnement, certains éléments de l'appareil s'échauffent fortement. Afin d'éviter les brulûres, ne pas toucher les éléments soumis à de fortes températures!

- Ne pas utiliser l´appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N´utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l´utilisateur ou endommager l´appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas bouger ou pencher l'appareil pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !
L´appareil peut causer des blessures en cas d´installation non conforme.
Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l´appareil (voir plaque signalétique).
Brancher l´appareil uniquement lorsqu´il y a conformité!
Respecter les consignes de sécurité !

5.2 Installation et branchement

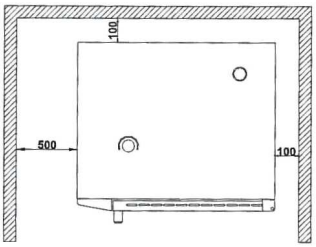
ATTENTION!

L'installation et l'entretien de l'appareil ne peuvent être effectués que par un personnel qualifié!

Installation

- Désemballez l'appareil et enlevez tout matériel d'emballage.
- Placez l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l'appareil et résistant à la chaleur.
- Ne placez **jamais** l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Placer l'appareil dans un endroit bien ventilé.
- Placer l'appareil de manière à ce que les ouvertures de ventilation se trouvant à l'arrière ne soient pas couvertes ou bloquées.

- Le four à convection ne peut être installé que dans le châssis prévu à cet effet.
- Ne pas placer l'appareil directement contre des murs ou d'autres objets fabriqués en matériaux facilement inflammables. Garder une distance d'au moins 100 mm entre le mur ou d'autres objets et les côtés droit, arrière et supérieur de l'appareil. Garder une distance de 500 mm du côté gauche. (des.1).

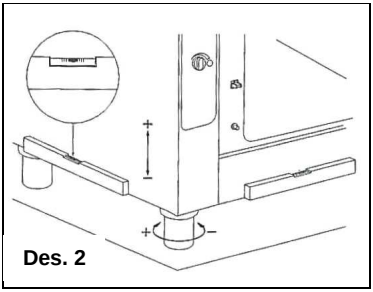


Des. 1

- La mise à niveau et le réglage de la hauteur doivent être effectués à l'aide des pieds réglables comme montré sur le dessin 2.

  De trop grandes différences de hauteur ou d'angle peuvent influencer négativement le fonctionnement du four.

  Retire la feuille de protection des panneaux extérieurs. L'enlever doucement, afin qu'aucun résidu de colle ne reste sur la surface.


Des. 2

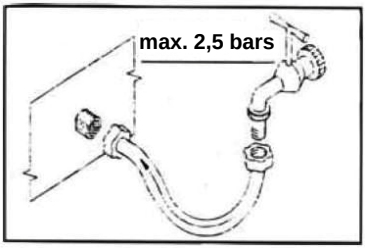
Raccordement

Raccordement électrique

- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, s'assurer que les valeurs concernant la tension et la fréquences qui sont données sur la plaquette informative sont conformes aux valeurs du réseau disponible. Une différence de tension de ± 10% est autorisée.
- S'assurer qu'un raccordement de câble de sécurité conforme aux normes est disponible. Lors du raccordement au réseau, vérifier qu'un câble d'un diamètre approprié a été utilisé.
- Un interrupteur multi-pôles adapté à la charge doit être placé entre le raccordement au réseau et l'appareil. Cet interrupteur, dont l'écart entre les contacts doit être de 3 mm, doit être placé à un endroit facile d'accès.
- Respecter les normes locales concernant l'électricité et la sécurité.
- Dans certains cas bien définis, brancher l'appareil à un système d'équilibrage des potentiels, en respectant les normes en vigueur.

Raccordement d'eau (pour les fours à convection 206.772, 205.774, 105.790, 105.777, 206.775, 206.780, 106.796)

- Avant d'effectuer le raccordement d'eau, rincer le tuyau afin de le nettoyer des éventuelles impuretés et des restes de métal provenant de sa fabrication.
- Si une nouvelle installation est réalisée, avant de raccorder l'appareil à l'eau froide, faire s'écouler une grande quantité d'eau afin qu'aucune impureté ne pénètre dans les soupapes magnétiques.
- Vérifier si les filtres des soupapes magnétiques sont propres.
- Veiller à ce que le raccordement soit proche de l'appareil.
- Raccorder l'appareil à l'aide d'un tuyau haute pression souple (3/4 de pouce) au raccord d'eau se trouvant à l'arrière de l'appareil.
- Raccorder le deuxième embout du tuyau à l'eau froide et monter un robinet fermable.
- Afin d'éviter la formation de dépôts de calcaire, si la dureté de l'eau est supérieure à 8,4°dH, installer un adoucisseur d'eau.
- La pression de l'eau devrait être comprise entre 0,5 et max. 2,5 bars.



5.3 Utilisation

❖ Cuisson au four à convection

La cuisson au four à convection est réalisée à l'aide de la recirculation d'air chaud à l'intérieur de l'appareil. Cela permet une cuisson uniforme grâce à une distribution égale de la température.

L'avantage du four à convection est qu'il est possible de cuire différents aliments (si la température de cuisson est la même) sans risquer le mélange des saveurs.

❖ Préparation de l'appareil

- Avant sa première utilisation, nettoyer l'appareil (voir. **Point 6.2 „Nettoyage“**).
- Avant la première utilisation de l'appareil, le faire chauffer à vide. Pour cela, régler la minuterie à 60 minutes et placer le régulateur de température à 290 °C.
- Si l'appareil est préchauffé pour la première fois, assurer une bonne ventilation du local.
- Laisser ensuite refroidir le four.

INDICATION!
Avant chaque utilisation du four, bien le faire chauffer afin d'obtenir un effet uniforme de cuisson ou de gratinage.

INDICATION!
Il est particulièrement important de faire préchauffer le four à convection lors de la cuisson de gâteaux.

- Afin de mettre l'appareil en marche, tourner la minuterie vers la droite au temps de cuisson désiré.
- Régler la température désirée à l'aide du régulateur de température.

❖ Réglage du temps

- Lorsque la minuterie est activée, l'appareil s'allume. Le temps de cuisson est réglé à l'aide de la minuterie; le témoin de contrôle du temps réglé et l'éclairage intérieur s'allument.
- Le temps de cuisson est réglable de 0 à 60 minutes.
- La minuterie est réglable en cuisson continue en tournant la molette vers la gauche dans la position entre **„I“** et **„●“**. Dès lors, le four fonctionne en continu sans devoir régler le temps de cuisson.

❖ Réglage de la température

La température est réglable entre 0 et 290°C. Régler la température désirée à l'aide du régulateur de température.

INDICATION!

Avant chaque utilisation, bien faire chauffer le four. Régler la température à une température plus élevée d'env. 30℃. Après avoir pl acé les plats dans l'appareil, régler à la température de cuisson adéquate. De cette manière un effet uniforme de cuisson est assuré.

INDICATION!

Il est particulièrement important de faire préchauffer le four à convection lors de la cuisson de gâteaux.

❖ Humidification

INDICATION!

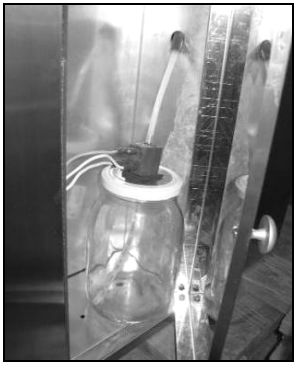
Toujours commencer l'humidification lorsque la chambre de cuisson est déjà réchauffée. En général, il suffit une courte humidification en début de cuisson.

Dans les modèles suivants**l'humidification** est commandée manuellement par la touche : **206.772, 205.774, 106.778, 105.790, 105.777.** Ces appareils **(hormis le 106.778)** possèdent un raccord d'eau permanent.

Le four à convection 106.778 est équipé d'un récipient d'humidification en verre. Il se trouve du côté droit de l'appareil dans le compartiment prévu à cet effet.

Ouvrir la porte du compartiment et retirer le récipient en verre. Dévisser tout d'abord le couvercle avec la pompe.

Remplir d'eau le récipient en verre et le replacer dans le compartiment.



INDICATION!

Afin de limiter la formation de dépôts de calcaire dans la chambre de cuisson, utiliser de l'eau filtrée!

INDICATION!

Vérifier le niveau d'eau dans le récipient en verre et le remplir si nécessaire.

Après avoir appuyé sur la touche d'humidification, la pompe du récipient en verre commence à fonctionner et l'eau est injectée dans la chambre de cuisson.

Dans tous les appareils pré-cités et équipés d'une touche d'humidification, l'eau est projetée sur la résistance chauffant par l'hélice du ventilateur, ce qui permet la formation de vapeur.

La fonction d'humidification n'est utilisable que ponctuellement.

L'humidification dépend du type d'aliments ou de plats préparés.

INDICATION!

N'appuyer que brièvement sur la touche d'humidification. Dans le cas contraire un excédent d'eau peut s'accumuler au fond du four à convection.

Dans les modèles suivants **l'humidification** est commandée automatiquement grâce au régulateur de vapeur: **206.775, 206.780, 106.796.**

Placer le régulateur de vapeur dans la position désirée. Afin d'obtenir des effets optimaux de cuisson ou de gratinage, l'intensité de la vapeur est réglable à l'aide du régulateur de vapeur.

Le four à convection 205.777 est équipé d'un récipient à eau situé au dessus de l'appareil et servant à humidifier les aliments.

Remplir le récipient d'eau. Ouvrir l'arrivée d'eau en tournant le robinet dans le sens anti-horaire (voir dessin en haut, arrivée d'eau ouverte).

L'eau est projetée sur la résistance chauffant par l'hélice du ventilateur, ce qui permet la formation de vapeur dans la chambre de cuisson. La fonction d'humidification n'est utilisable que ponctuellement.

L'humidification dépend du type d'aliments ou de plats préparés.

INDICATION!

N'ouvrir l'arrivée d'eau qu'un bref instant. Dans le cas contraire un excédent d'eau peut s'accumuler au fond du four à convection.

❖ Réglage des fonctions

Les modèles suivants sont équipés d'un régulateur multifonctions: **106.772, 205.777, 206.772, 205.774, 106.778.**

A l'aide du **régulateur multifonctions,** il est possible de choisir différents types de cuisson (en fonction du type d'aliments ou de plats préparés):

Eclairage

Résistance inférieure / supérieure

Résistance inférieure

Résistance supérieure

Gril

Gril + ventilateur

Résistance inférieure / supérieure + ventilateur

Circulation d'air + ventilateur

Ventilateur

❖ Thermostat de sécurité

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité. Il se trouve sous l'appareil, à l'arrière, sous le pied réglable de droite.

Si une température trop élevée est détectée à l'intérieur de l'appareil, l'appareil s'éteint.

Débrancher l'appareil du réseau électrique (retirer la fiche!).

Après un arrêt causé par le déclenchement du thermostat de sécurité, il est possible de rallumer l'appareil après avoir appuyé sur la touche **RESET**. Pour cela, retirer le couvercle de la touche **RESET** (dévisser dans le sens anti-horaire), appuyer sur la touche et replacer le couvercle de protection (dans le sens horaire).

Replacer la fiche de l'appareil dans la prise de courant et le remettre en marche.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l´appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l´appareil, le cordon et la ficher dans l´eau ou autres liquides.

ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter la carbonisation des restes après la cuisson.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec une lavette humide et souple.
- L'appareil devrait être nettoyé chaque jour.
- Ne jamais utiliser d'éponges métalliques, de brosses ou de grattoirs en métal.
- Utiliser de l'eau tiède et du savon pour nettoyer la chambre de cuisson. S'assurer qu'il ne reste aucun dépôt de produits de nettoyage.
- Utiliser exclusivement des produits de nettoyage spécialement conçus pour les fours et pas pour les grills, qui pourraient être trop agressifs chimiquement et qui contiennent beaucoup de soude corrosive, car l'utilisation de produits inappropriés pourraient causer la corrosion de certaines pièces du four.
- Utiliser exclusivement une lavette souple et **ne jamais** utiliser d'éponges abrasives qui pourraient griffer l'appareil.

- Après le nettoyage, utiliser un torchon doux et souple pour sécher et polir la surface.
- S'assurer que l'appareil a été correctement nettoyé en vue d'une utilisation ultérieure.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Vérifier de temps en temps l´absence d´endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l´appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le sernice après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d´origine**. Ne tentez jamais de réparer vous-même l´appareil !**

7. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.

AVERTISSEMENT !

Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.

REMARQUE !

Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Bewaar de gebruiksaanwijzing binnen handbereik van het product!

1. Algemeen **102**
- 1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing 102
- 1.2 Symboolverklaring 102
- 1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring 103
- 1.4 Auteursrecht 103
- 1.5 Verklaring van conformiteit 103

2. Veiligheid **104**
- 2.1 Algemene informatie 104
- 2.2 Aanwijzingen voor veiligheid bij het gebruik van het apparaat 104-105
- 2.3 Reglementair gebruik 105

3. Transport, verpakking en bewaring **106**
- 3.1 Controle bij aflevering 106
- 3.2 Verpakking 106
- 3.3 Bewaring 106

4. Specificaties **107**
- 4.1 Eigenschappen van de heteluchtoven 107
- 4.2 Technische gegevens 107-110

5. Installatie en bediening **111**
- 5.1 Veiligheidsvoorschriften 111
- 5.2 Installatie en aansluiting 112-113
- 5.3 Bediening 114-118

6. Reiniging en onderhoud **118**
- 6.1 Veiligheidsvoorschriften 118
- 6.2 Reiniging 118-119
- 6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud 119

7. Verwijderen **120**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.
De kennis en het inachtnemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.
Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.
De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.

WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.

OPLETTEN!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.

AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.

WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Dit symbool waarschuwt ervoor dat het werkende apparaat een heet oppervlak heeft. Veronachtzaming van de waarschuwing kan verbranding veroorzaken!

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen. Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.

AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, met name voordat u het apparaat in gebruik neemt! De fabrikant is niet aansprakelijke voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.
Dit bevestigen we in de EG-Verklaring van Conformiteit.
Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten.

Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden.

Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden. Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.

! ***OPLETTEN!***

- Het toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

- o Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als het apparaat aan een derde persoon ter beschikking wordt gesteld, moet de handleiding ook overgedragen worden.
- o Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich aan de regels uit deze gebruiksaanwijzing houden en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.
- o Het apparaat alleen in gesloten ruimtes gebruiken.

2.3 Reglementair gebruik

OPGELET!

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor industrieel gebruik en mag alleen worden bediend door gekwalificeerd personeel!

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

De **heteluchtoven** is **alleen** bestemd voor de **volgende bereidingswijzen van gerechten:**

- bereiding van vlees, vis en groenten;
- het bakken van brood, gebak en taarten;
- het opwarmen van gerechten;
- het ontdooien van diepgevroren producten;
- braden;
- het voorbereiden van gekoelde en bevroren gerechten.

De **heteluchtoven** mag **niet** worden gebruikt voor:

- het verwarmen van ruimten;
- het drogen van kleding;
- het bewaren van brandbare voorwerpen;
- het opwarmen en verhitten van vloeistoffen of substanties die licht ontvlambaar, zeer vluchtig of schadelijk voor de gezondheid zijn, of hiermee vergelijkbare stoffen.

OPLETTEN!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddelijk controleren of het compleet en zonder transportschade is.

Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgen gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.

AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de allgemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Eigenschappen van de heteluchtoven

- Uitvoering: edelstaal binnen en buiten
- temperatuurschakelaar: 0 – 290 °C
- timer: 0 – 60 minut
- voor GN-containers of bakkerijnorm 600 x 400 mm
- verlichting van de ovenkamer
- deur met dubbele beglazing
- stoomproductie door directe vochtinjectie
- wateraansluiting 3/4”
- afgeronde ovenkamer
- begrijpelijke symbolen voor eenvoudige bediening

4.2 Technische gegevens

Heteluchtovens voor bakkerijen en winkels

Modelnr. / artikelnr.:	Uitvoering	Afmetingen B X D X H (mm)	Aansluitwaarde
4300 PS-Vapor / 206.775	4 niveaus (433 x 333 mm)	595 x 680 x 650	3,3 kW / 230 V
2500 GX-Vapor / 206.780	5 x 2/3 GN	610 x 685 x 775	3,3 kW / 230 V
3600 PX-UMI/ 105.790	3 niveaus (600 x 400 mm)	860 x 780 x 580	4,0 kW / 2 NAC 400 V
4400 PX-UMI / 105.777	4 niveaus (600 x 400 mm)	860 x 780 x 660	6,6 kW / 2 NAC 400 V
6400 PX-Vapor / 106.796	6 niveaus (600 x 400 mm)	925 x 750 x 835	8,0 kW / 2 NAC 400 V

Heteluchtovens voor snacks en gastronomie

Modelnr. / artikelnr.:	Uitvoering	Afmetingen B X D X H (mm)	Aansluitwaarde
1200 GX / 106.771	4 x 1/2 GN	555 x 520 x 540	2,5 kW / 230 V
2300 MX / 106.772	4 x 2/3 GN	555 x 600 x 540	3,2 kW / 230 V
2300 MX-UMI / 206.772	4 x 2/3 GN	555 x 600 x 540	3,2 kW / 230 V
2300 MX-UMI / 106.778	4 x 2/3 GN	555 x 600 x 540	3,2 kW / 230 V
4300 DX / 105.785	4 niveaus (433 x 333 mm)	595 x 610 x 605	2,6 kW / 230 V
4300 MX-UMI / 205.774	4 niveaus (433 x 333 mm)	595 x 610 x 605	3,2 kW / 230 V
4300 MX-UMI / 205.777	4 niveaus (433 x 333 mm)	595 x 610 x 685	3,2 kW / 230 V

Bedieningspaneel van modellen met mechanische bediening

- ***met timer***
- ***met temperatuurschakelaar***

106.771	Heteluchtoven BETA **1200 GX**
105.785	Heteluchtoven BETA **4300 DX**

- ***met timer***
- ***met temperatuurschakelaar***
- ***met multifunctionele schakelaar***

106.772	Heteluchtoven BETA **2300 MX** met grill

- ***met timer***
- ***met temperatuurschakelaar***
- ***met multifunctionele schakelaar***
- ***met knop voor vochtinjectie***

206.772	Heteluchtoven BETA **2300 MX-UMI** met grill en vochtinjectie
205.774	Heteluchtoven BETA **4300 MX-UMI** met grill en vochtinjectie
106.778	Heteluchtoven BETA **2300 MX-UMI** met grill en vochtinjectie (de watertank bevindt zich aan de zijkant van het apparaat)

- ***met timer***
- ***met temperatuurschakelaar***
- ***stoomschakelaar***

206.775	Heteluchtoven BETA **4300 PS-Vapor** met vochtinjectie
206.780	Heteluchtoven BETA **2500 GX-UMI** met vochtinjectie
106.796	Heteluchtoven BETA **6400 PX-UMI** met vochtinjectie

- ***met timer***
- ***met temperatuurschakelaar***
- ***met knop voor vochtinjectie***

105.790	Heteluchtoven BETA **3600 PX-UMI** met vochtinjectie
105.777	Heteluchtoven BETA **4400 PX-UMI** met vochtinjectie

Bijzondere modellen

- ***met timer***
- ***met temperatuurschakelaar***
- ***met multifunctionele schakelaar***
- ***met watertank aan de bovenkant (voor vochtinjectie)***

205.777	Heteluchtoven BETA **4300 MX-UMI** met watertank aan de bovenkant (voor vochtinjectie)

5. Installatie en bediening
5.1 Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige geaarde stekkers.
De stekker niet aan de kabel uit het stopcontact trekken.
De kabel mag niet met hete onderdelen in aanraking komen.

- Let op, dat de kabel niet in contact komt met warmtebronnen of scherpe randen. De kabel niet van de tafel of van de toonbank laten hangen.

WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Tijdens het gebruik kunnen enkele onderdelen zeer heet worden. Zorg ervoor dat de kabel niet in contact komt met hete onderdelen. Raak deze hete onderdelen niet aan om letsel te vermijden.

- Gebruik het apparaat niet als het niet juist functioneert, beschadigd is of is gevallen.
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- De kabel niet onder tapijt of andere warmte-isolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- Het apparaat niet bewegen of kantelen terwijl het in werking is.

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Ondeskundige installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken! Vergelijk de installatiegegevens van het lokale stroomnetwerk met de technische gegevens van het apparaat (zie typeschild).

Het apparaat alleen aansluiten als bovenstaande gegevens overeenkomen!

De veiligheidsvoorschriften in acht nemen!

5.2 Installatie en Aansluiting

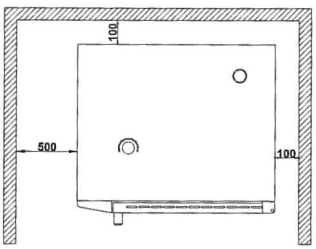
! ***OPLETTEN!***

Installatie en onderhoud van het apparaat dient <u>uitsluitend</u> door deskundigen uitgevoerd te worden.

Plaatsing

- Pak het apparaat eerst uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Plaats het apparaat op een vlakke oppervlakte die het gewicht van het apparaat kan dragen en die ongevoelig is voor warmte.
- Het is **absolut** niet toegestaan om het apparaat op een brandbare ondergrond te plaatsen.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van bronnen van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Plaats het apparaat in een goed geventileerde ruimte.
- Plaats het apparaat dusdanig, dat de ventilatieopeningen aan de achterkant niet afgeschermd of geblokkeerd raken.

- De combi-steamer mag alleen worden geplaatst op een daarvoor bestemd onderstel.
- Plaats het apparaat niet dicht bij muren of andere voorwerpen die van brandbaar materiaal zijn gemaakt. Houd aan de achterkant, rechter zijkant en bovenkant minimaal 100 mm afstand tot muren of andere voorwerpen. Houd aan de linkerkant een afstand aan van 500 mm. (afb. 1).

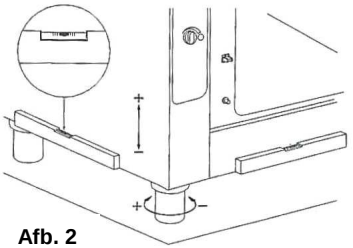


Afb. 1

- Gebruik voor het waterpas zetten en instellen van de hoogte de verstelbare voetjes, zoals getoond op afb. 2.

  Grote hoogteverschillen of scheefstand kunnen negatieve invloed hebben op het functioneren van de oven.

  Verwijder het beschermingsfolie van de buitenpanelen. Trek het voorzichtig los, zodat er geen lijmresten achterblijven op de oppervlakte.



Afb. 2

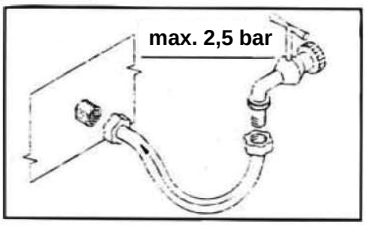
Aansluiting

Elektrische aansluiting

- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet, of de waarden op het typeplaatje betreffende spanning en frequentie overeenkomen met de waarden van het beschikbare elektriciteitsnet. Een afwijking in de spanning van ± 10% is toelaatbaar.
- Controleer of er een veiligheidskabel aanwezig is die voldoet aan de normen. Let erop dat bij aansluiting op het elektriciteitsnetwerk een kabel wordt gebruikt met een passende doorsnede.
- Tussen de stroomaansluiting en het apparaat moet een bij de belasting passende meerpolige schakelaar worden toegepast. Plaats deze schakelaar, waarvan de afstand tussen de contacten minimaal 3 mm moet bedragen, op een goed toegankelijke plaats.
- Neem de lokale voorschriften betr. elektriciteit, veiligheid en gezondheid in acht.
- Sluit in bepaalde gevallen het apparaat aan op een potentiaalvereffeningssysteem, rekeninghoudend met de geldende normen.

Wateraansluiting (voor de heteluchtovens 206.772, 205.774, 105.790, 105.777, 206.775, 206.780, 106.796)

- Laat eerst wat water door de slang lopen voordat u hem aansluit om eventuele ijzerresten te verwijderen.
- Als u een nieuwe installatie uitvoert, laat dan eerst voldoende water door het apparaat lopen voordat u hem aansluit op de koudwaterleiding, zodat geen enkele verontreiniging in de magnetische ventielen terecht kan komen.
- Controleer of de filters van de magnetische ventielen schoon zijn.
- Zorg ervoor dat de wateraansluiting zich in de buurt van het apparaat bevindt.
- Sluit het apparaat met behulp van een flexibele drukslang (3/4“) aan op de wateraansluiting op de achterkant van het apparaat.
- Sluit het andere uiteinde van de flexibele drukslang aan op de koudwaterleiding en monteer er een afsluitkraan tussen.
- Installeer bij een waterhardheid van 8,4°dH of hoger een waterontharder om kalkafzetting te voorkomen.



- De waterdruk moet 0,5 tot maximaal 2,5 bar bedragen.

5.3 Bediening

❖ Koken in de heteluchtoven

Het kookproces in de heteluchtoven vindt blaats met behulp van circulatie van hete lucht in het apparaat. Dit maakt het mogelijk om gerechten gelijkmatig te garen door de homogene temperatuurverdeling.

Het voordeel van de heteluchtoven is dat verschillende gerechten tegelijkertijd bereid kunnen worden (als de bereidingstijd hetzelfde is), zonder het risico dat de verschillende smaken zich mengen.

❖ Voorbereiding van het apparaat

- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik (zie **punt 6.2 „Reiniging“**).
- Verwarm het lege apparaat voor gebruik. Stel hiervoor de temperatuurschakelaar in op 290 ℃, en de timer op 60 minuten.
- Zorg voor goede ventilatie als u het apparaat voor de eerste keer opwarmt.
- Laat de heteluchtoven vervolgens afkoelen.

AANWIJZING!
Verwarm de heteluchtoven voor ieder gebruik goed voor, om zo een homogeen kook- / bakresultaat te verkrijgen.

AANWIJZING!
Met name bij gebak is het van belang om de heteluchtoven goed voor te verwarmen.

- U schakelt het apparaat in door de timer naar rechts te draaien en op de gewenste kooktijd te zetten.
- Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de temperatuurschakelaar.

❖ Instelling van de tijd

- Door de timer in te schakelen gaat het apparaat aan. De kooktijd stelt u in met behulp van de timer, het tijdcontrolelampje wordt geactiveerd en de binnenverlichting gaat aan.
- U kunt de kooktijd instellen van 0 tot 60 minuten.
- U kunt de oven ook continu laten werken door de timer naar links te draaien en in een positie tussen **„I“** en **„●“** te zetten. De heteluchtoven werkt dan zonder dat de kooktijd ingesteld hoeft te worden.

❖ Temperatuurinstelling

De temperatuur kan worden ingesteld binnen een bereik van 0 tot 290℃. U stelt de gewenste temperatuur in met behulp van de temperatuurschakelaar.

AANWIJZING!

Verwarm de heteluchtoven voor elk gebruik goed voor. Stel de temperatuur ongeveer 30 ℃ hoger in dan de aangegeven temperatuur. Stel de gewenste temperatuur in zodra u het gerecht in de oven heeft geplaatst. Op deze wijze verkrijgt u een gelijkmatig kookresultaat.

AANWIJZING!

Met name bij gebak is het van belang om de heteluchtoven goed voor te verwarmen.

❖ Vochtinjectie

AANWIJZING!

Start <u>altijd</u> pas met de vochtinjectie als de ovenruimte heet is.

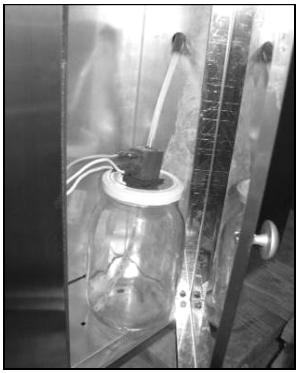
In het algemeen volstaat een korte vochtinjectie aan het begin van het kookproces.

Bij de volgende modellen wordt de **vochtinjectie** handmatig gestuurd met behulp van de knop : **206.772, 205.774, 106.778, 105.790, 105.777.** Deze apparaten **(uitgezonderd 106.778)** hebben een vaste wateraansluiting.

Heteluchtoven 106.778 is uitgerust met een glazen watertank voor vochtinjectie. Deze bevindt zich aan de rechterzijde van het apparaat in het hiervoor bestemde vak.

Open de deur van het vak en verwijder de glazen tank. Schroef eerst het deksel met de pompinrichting los.

Vul de glazen tank met water en plaats hem terug in het vak.



AANWIJZING!
Gebruik gefilterd water om kalkaanslag in de ovenruimte te verminderen!

AANWIJZING!
Controleer het waterniveau in de glazen tank en vul indien nodig bij met water.

Na het indrukken van de knop voor vochtinjectie treedt de pomp van de glazen tank in werking en wordt water in de ovenruimte gesproeid.

In alle hiervoor genoemde apparaten met een knop voor vochtinjectie wordt het water door de rotor van de ventilator op het verwarmingselement gesproeid, waardoor er stoom ontstaat in de ovenruimte.

De vochtinjectiefunctie kan alleen puntsgewijs toegepast worden.

De vochtinjectie hangt af van de aard van het gerecht.

AANWIJZING!
Druk de knop voor vochtinjectie slechts kort in, anders verzamelt de overmaat aan water zich op de bodem van de heteluchtoven.

In de volgende modellen wordt de **vochtinjectie** automatisch aangestuurd door de stoomschakelaar: **206.775, 206.780, 106.796.**

Zet de stoomschakelaar in de gewenste positie. U kunt de instensiteit van de gevormde stoom regelen met de stoomschakelaar om een optimaal kook- / bakresultaat te bereiken.

De **heteluchtoven 205.777** is uitgerust met een watertank die zich aan de bovenkant van de oven bevindt en die dient voor de vochtinjectie.

Vul de watercontainer. Open de watertoevoer door de afvoerknop tegen de richting van de klok in te draaien (zie de afbeelding hierboven – wateraanvoer geopend).

Het water wordt door de rotor van de ventilator op het verwarmingselement gesproeid, waardoor er stoom ontstaat in de ovenruimte. De vochtinjectiefunctie kan alleen puntsgewijs toegepast worden.

De vochtinjectie hangt af van de aard van het gerecht.

AANWIJZING!

Houd de watertoevoer slechts kort open, anders verzamelt de overmaat aan water zich op de bodem van de heteluchtoven.

❖ Instelling van de functies

De volgende modellen zijn uitgerust met een multifunctionele schakelaar: **106.772, 205.777, 206.772, 205.774, 106.778.**

Met behulp van de **multifunctionele schakelaar** kunnen verschillende bereidingswijzen ingesteld worden (afhankelijk van het gerecht):

- **Verlichting**
- **Verwarmingselement onder / boven**
- **Verwarmingselement onder**
- **Verwarmingselement boven**
- **Grill**
- **Grill + ventilator**
- **Verwarmingselement onder / boven + ventilator**
- **Omlooplucht + ventilator**
- **Ventilator**

❖ Beveiligingsthermostaat

Het apparaat is uitgerust met een beveiligingsthermostaat. De beveiligingsthermostaat bevindt zich aan de onderkant van het apparaat, achter het voorste, rechter stelvoetje.

Als de temperatur in het apparaat te hoog wordt, schakelt deze in en wordt het apparaat uitgeschakeld.

Koppel het apparaat los van het stopcontact (trek de stekker er uit!).

Nadat het apparaat door de beveiligingsthermostaat is uitgeschakeld, kan het opnieuw worden ingeschakeld door de **RESET**-knop in te drukken. Draai hiertoe het plastic kapje van de **RESET**-knop los (tegen de richting van de klok in), druk de knop in met behulp van een stift en draai het plastic kapje weer vast (met de richting van klok mee).

Steek vervolgens de stekker van het apparaat in het stopcontact en schakel het apparaat in.

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

- Zowel voor reiniging als voor reparatie de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het is **NIET** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.

! ***OPLETTEN!***

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hogedruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon om verbranding van bakresten te voorkomen.
- Maak het apparaat aan de buitenkant schoon met een vochtig, zacht doekje.
- Het apparaat moet dagelijks worden schoongemaakt.
- Gebruik nooit schuursponsjes, borsteltjes of krabbertjes van gewoon staal.
- Gebruik voor het schoonmaken van de ovenkamer lauw water met zeep. Zorg ervoor dat er geen resten schoonmaakmiddel achterblijven.
- Gebruik uitsluitend speciale schoonmaakmiddelen voor ovens en niet voor roosters, omdat die teveel agressieve chemische middelen en bijtende soda bevatten. Het toepassen van ongeschikte middelen kan corrosie van ovenonderdelen veroorzaken.

- Gebruik uitsluitend een zacht doekje en **nooit** scherpe soorten schuursponsjes die krassen op het apparaat kunnen veroorzaken.
- Droog het apparaat na het schoonmaken af en polijst de oppervlakte met een zacht, droog doekje.
- Zorg ervoor dat het apparaat vóór het volgende gebruik goed is schoongemaakt.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- Regelmatig dient gecontroleerd te worden of de voedingskabel niet beschadigd is. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken als de kabel beschadigd is. Indien de kabel beschadigd is, moet hij om gevaar te voorkomen vervangen worden door de service of een gekwalificeerde elektricien.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeert u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Verwijderen

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.

WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.

AANWIJZING!

Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Instrukcja obsługi powinna być zawsze pod ręką!

1. Informacje ogólne **122**
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi 122
1.2 Wyjaśnienie symboli 122
1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja 123
1.4 Ochrona praw autorskich 123
1.5 Deklaracja Zgodności 123

2. Bezpieczeństwo **124**
2.1 Informacje ogólne 124
2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia 124-125
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem 125

3. Transport, opakowanie i magazynowanie **126**
3.1 Kontrola dostawy 126
3.2 Opakowanie 126
3.3 Magazynowanie 126

4. Parametry techniczne **127**
4.1 Właściwości pieca konwekcyjno-parowego 127
4.2 Dane techniczne 127-130

5. Instalacja i obsługa urządzenia **131**
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 131
5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia 132-133
5.3 Obsługa 134-138

6. Czyszczenie i konserwacja **138**
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 138
6.2 Czyszczenie 138-139
6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji 139

7. Utylizacja **140**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.

UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.

OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.

WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.

OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grosi poparzeniem!

1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.
Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.
W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.

WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzestrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja Zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.
W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne.

Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do rozporządzeń Unii Europejskiej obowiązujących w chwili produkcji urządzenia.

Jeśli urządzenie jest użytkowane w warunkach przemysłowych, to przez cały okres eksploatacji jego użytkownik jest zobowiązany do sprawdzania zgodności zalecanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji w tej kwestii i do przestrzegania nowych przepisów. W przypadku stosowania urządzenia poza Unią Europejską, należy przestrzegać ustawowych wymogów BHP i regulacji obowiązujących w miejscu zastosowania urządzenia.

Oprócz wskazówek BHP zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, należy również przestrzegać przepisów BHP oraz wytycznych w zakresie ochrony środowiska, obowiązujących i specyficznych dla miejsca zastosowania urządzenia.

! ***OSTRZEŻENIE!***

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.

- o Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- o Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- o Wszyscy użytkownicy, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- o Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

! UWAGA!

Urządzenie przeznaczone jest do zastosowania przemysłowego i może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel!

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, jeśli jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Piec konwekcyjny przeznaczony jest **tylko** do **następujących sposobów przygotowania potraw**:

- przygotowanie mięsa, ryb i warzyw;
- pieczenie chleba, ciast i tortów;
- podgrzewanie potraw;
- rozmrażanie produktów głęboko zamrożonych;
- zapiekanie;
- obróbka wstępna schłodzonych i zamrożonych potraw.

Piec konwekcyjny nie może być używany do:

- ogrzewania pomieszczeń;
- suszenia ubrań;
- przechowywania palnych przedmiotów;
- odgrzewania i podgrzewania palnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo ulatniających się ani podobnych płynów czy materiałów.

! OSTRZEŻENIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem. Wyklucza się jakiekolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu.

W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.

WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Właściwości pieca konwekcyjnego

- Wykonanie: stal szlachetna wewnątrz i z zewnątrz
- przełącznik temperatury: 0 – 290 ℃
- timer: 0 – 60 minut
- dla pojemników GN lub normy piekarskiej 600 x 400 mm
- oświetlenie komory gotującej
- drzwi podwójnie oszklone
- produkcja pary przez wtrysk bezpośredni
- przyłącze wody 3/4 cala
- zaokrąglona komora piekarnicza
- zrozumiałe symbole dla prostej obsługi

4.2 Dane techniczne

Piece konwekcyjne do piekarni / sklepów

Nr modelu / nr artykułu	Wykonanie	Wymiary szer. x gł. x wys. (mm)	Moc przyłączeniowa
4300 PS-Vapor / 206.775	4 półki (433 x 333 mm)	595 x 680 x 650	3,3 kW / 230 V
2500 GX-Vapor / 206.780	5 x 2/3 GN	610 x 685 x 775	3,3 kW / 230 V
3600 PX-UMI/ 105.790	3 półki (600 x 400 mm)	860 x 780 x 580	4,0 kW / 2 NAC 400 V
4400 PX-UMI / 105.777	4 półki (600 x 400 mm)	860 x 780 x 660	6,6 kW / 2 NAC 400 V
6400 PX-Vapor / 106.796	6 półki (600 x 400 mm)	925 x 750 x 835	8,0 kW / 2 NAC 400 V

Piece konwekcyjne do barów szybkiej obsługi i gastronomii

Nr modelu / nr artykułu	Wykonanie	Wymiary szer. x gł. x wys. (mm)	Moc przyłączeniowa
1200 GX / 106.771	4 x 1/2 GN	555 x 520 x 540	2,5 kW / 230 V
2300 MX / 106.772	4 x 2/3 GN	555 x 600 x 540	3,2 kW / 230 V
2300 MX-UMI / 206.772	4 x 2/3 GN	555 x 600 x 540	3,2 kW / 230 V
2300 MX-UMI / 106.778	4 x 2/3 GN	555 x 600 x 540	3,2 kW / 230 V
4300 DX / 105.785	4 półki (433 x 333 mm)	595 x 610 x 605	2,6 kW / 230 V
4300 MX-UMI / 205.774	4 półki (433 x 333 mm)	595 x 610 x 605	3,2 kW / 230 V
4300 MX-UMI / 205.777	4 półki (433 x 333 mm)	595 x 610 x 685	3,2 kW / 230 V

Pulpit obsługi w modelach z obsługą mechaniczną:

- ***z timerem***
- ***z przełącznikiem temperatury***

106.771	Piec konwekcyjny BETA **1200 GX**
105.785	Piec konwekcyjny BETA **4300 DX**

- ***z timerem***
- ***z przełącznikiem temperatury***
- ***z przełącznikiem wielofunkcyjnym***

106.772	Piec konwekcyjny BETA **2300 MX** z grillem

- ***z timerem***
- ***z przełącznikiem temperatury***
- ***z przełącznikiem wielofunkcyjnym***
- ***z przełącznikiem nawilżania produktów***

206.772	Piec konwekcyjny BETA **2300 MX-UMI** z grillem i nawilżaniem
205.774	Piec konwekcyjny BETA **4300 MX-UMI** z grillem i nawilżaniem
106.778	Piec konwekcyjny BETA **2300 MX-UMI** z grillem i nawilżaniem (pojemnik na wodę znajduje się z boku urządzenia)

- ***z timerem***
- ***z przełącznikiem temperatury***
- ***z przełącznikiem pary***

206.775	Piec konwekcyjny BETA **4300 PS-Vapor** z nawilżaniem
206.780	Piec konwekcyjny BETA **2500 GX-Vapor** z nawilżaniem
106.796	Piec konwekcyjny BETA **6400 PX-Vapor** z nawilżaniem

- ***z timerem***
- ***z przełącznikiem temperatury***
- ***z przełącznikiem nawilżania***

105.790	Piec konwekcyjny BETA **3600 PX-UMI** z nawilżaniem
105.777	Piec konwekcyjny BETA **4400 PX-UMI** z nawilżaniem

Modele specjalne

- ***z timerem***
- ***z przełącznikiem temperatury***
- ***z przełącznikiem wielofunkcyjnym***
- ***z pojemnikiem na wodę umocowanym od góry (do nawilżania)***

205.777	Piec konwekcyjny BETA **4300 MX-UMI** z pojemnikiem na wodę umocowanym od góry

5. Instalacja i obsługa urządzenia
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.

Wtyczki urządzenia nie wolno wyjmować z gniazdka, ciągnąc za przewód.

Przewód nie może dotykać gorących przedmiotów.

- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie miał kontaktu ani ze źródłami ciepła, ani z ostrymi krawędziami. Przewód nie może zwisać ze stołu ani z baru.

OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia!

Podczas pracy niektóre elementy urządzenia bardzo się nagrzewają. Aby uniknąć poparzenia, nie należy dotykać gorących elementów!

- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone albo spadło na podłogę.
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- W czasie pracy, urządzenia nie wolno przesuwać ani obracać.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała.

Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia

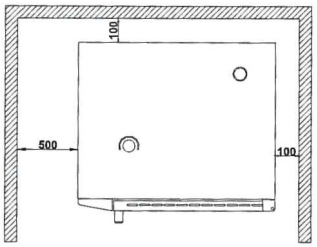
UWAGA!

Instalacja i konserwacja urządzenia mogą być przeprowadzane tylko przez wyspecjalizowany personel!

Ustawienie

- Najpierw należy rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Urządzenie postawić na równej powierzchni, która wytrzyma ciężar urządzenia i nie jest wrażliwa na ciepło.
- **Absolutnie** nie wolno ustawiać urządzenia na palnym podłożu.
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.
- Ustawić urządzenie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Urządzenie ustawić tak, aby otwory wentylacyjne z tyłu nie były zasłonięte lub zablokowane.

- Piec konwekcyjny może być ustawiony tylko na przeznaczonej do tego ramie.
- Nie stawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach czy innych przedmiotach, które wykonane są z materiałów palnych. Zachować odstęp przynajmniej 100 mm od ściany lub innych przedmiotów z prawej strony i z tyłu jak również od góry. Z lewej strony należy zachować odstęp 500 mm (rys. 1).

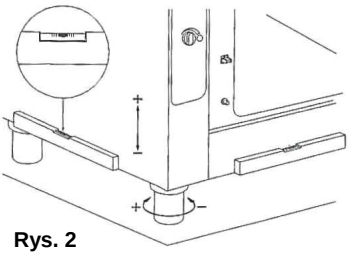


Rys. 1

- Poziomowanie i ustawianie wysokości należy przeprowadzić za pomocą nóżek nastawnych, jak pokazano na rys. 2.

  Duże różnice wysokości lub nachylenia mogą wpływać negatywnie na funkcjonowanie pieca.

  Usunąć folię ochronną z paneli zewnętrznych. Ściągnąć ją powoli, aby żadne resztki kleju nie pozostały na powierzchni.



Rys. 2

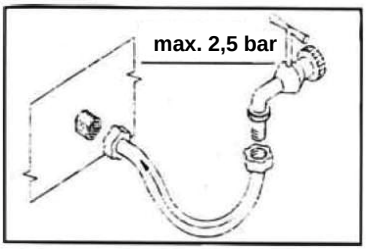
Podłączanie

Przyłączenie elektryczne

- Zanim urządzenie zostanie podłączone do sieci, należy upewnić się, że podane na tabliczce znamionowej wartości dot. napięcia i częstotliwości zgadzają się z watościami dostępnej sieci. Dopuszczalne jest odstępstwo o wartości napięcia ± 10%.
- Upewnić się, że dostępne jest odpowiadające przepisom przyłącze przewodu ochronnego. Przy podłączeniu do sieci należy zwrócić uwagę, aby został zastosowany przewód o odpowiednim przekroju.
- Pomiędzy przyłączem do prądu a urządzeniem musi być zastosowany odpowiedni do obciążenia przełącznik wielobiegunowy. Przełącznik ten, którego minimalny odstęp między stykami musi wynosić 3 mm, musi być umiejscowiony w miejscu łatwo dostępnym.
- Należy przestrzegać lokalnych przepisów dot. elektryczności i bhp.
- W określonych przypadkach urządzenie podłączyć do systemu wyrównywania potencjałów, przestrzegając obowiązujących norm.

Przyłącze wody (dla pieców konwekcyjnych 206.772, 205.774, 105.790, 105.777, 206.775, 206.780, 106.796)

- Przed przyłączeniem wody należy wypuścić niewielką ilość wody, aby oczyścić przewody z ewentualnych resztek żelaza.
- Jeżeli wykonywana będzie nowa instalacja, to zanim podłączymy urządzenie do sieci z zimną wodą, należy wypuścić wystarczającą ilość wody, tak, aby do zaworów magnetycznych nie przedostały się żadne zanieczyszczenia.
- Sprawdzić, czy filtry zaworów magnetycznych są czyste.
- Zadbać, aby przyłącze wody znajdowało się w pobliżu urządzenia.
- Urządzenie podłączyć za pomocą giętkiego przewodu ciśnieniowego (3/4 cala) do przyłącza wody znajdującego się z tyłu urządzenia.
- Drugi koniec giętkiego przewodu ciśnieniowego podłączyć do sieci zimnej wody, na środku zamontować kurek zamykający.
- Aby uniknąć tworzenia się osadów z wapnia, w przypadku twardości wody wyższej niż 8,4°dH należy zainstalować zmiękczacz wody.



- Ciśnienie wody powinno wynosić od 0,5 do maks. 2,5 bar.

5.3 Obsługa

❖ Gotowanie w piecu konwekcyjnym

Gotowanie w piecu konwekcyjnym odbywa się przy pomocy recyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz urządzenia. Umożliwia to równomierne gotowanie dzięki jednorodnemu rozdzieleniu temperatury.

Zaletą pieca konwekcyjnego jest to, że można równocześnie przygotować różne potrawy, (jeżeli temperatura gotowania jest taka sama), bez niebezpieczeństwa wymieszania się różnych smaków.

❖ Przygotowanie urządzenia

- Przed pierwszym użyciem urządzenie umyć (zob. **Punkt 6.2 „Czyszczenie“**).
- Przed użyciem puste urządzenie należy nagrzać. W tym celu ustawiamy timer na 60 minut, a przełącznik temperatury na 290 ℃.
- Jeżeli urządzenie nagrzewane jest po raz pierwszy, należy zapewnić dobrą wentylację.
- Następnie zostawić piec konwekcyjny do ostygnięcia.

WSKAZÓWKA!
Przed każdym użyciem piec konwekcyjny należy dobrze nagrzać, aby w ten sposób osiągnąć równomierny efekt gotowania / pieczenia.

WSKAZÓWKA!
Szczególnie ważne jest wstępne nagrzanie pieca konwekcyjnego w przypadku pieczenia ciast.

- Aby włączyć urządzenie należy przekręcić timer w prawą strone, na żądany czas gotowania.
- Przy pomocy przełącznika temperatury ustawić żądaną temperaturę.

❖ Ustawianie czasu

- Uruchamiając timer urządzenie przechodzi w tryb pracy. Przy pomocy timera ustawiany jest czas gotowania, lampka kontrolna włącza się na ustawiony czas, a oświetlenie wewnętrzne zapala się.
- Czas gotowania można ustawiać w zakresie od 0 do 60 minut.
- Timer można ustawić na tryb pracy ciągłej, przekręcając go w lewą stronę do pozycji pomiędzy „I“ i „●“. W tym momencie piec konwekcyjny pracuje bez potrzeby ustawiania czasu.

❖ Ustawianie temperatury

Temperaturę można ustawiać w zakresie od 0 do 290°C. Żądaną temperaturę ustawiamy przy pomocy przełącznika temperatury.

WSKAZÓWKA!

Przed każdym użyciem piec konwekcyjny należy dobrze nagrzać. Temperaturę należy ustawić ok. 30℃ wy żej od podanej temperatury. Po włożeniu potrawy do pieca konwekcyjnego, ustawiamy żądaną temperaturę. W ten sposób uzyskamy równomierny wynik gotowania.

WSKAZÓWKA!

Szczególnie ważne jest wstępne nagrzanie pieca konwekcyjnego w przypadku pieczenia ciast.

❖ Nawilżanie

WSKAZÓWKA!

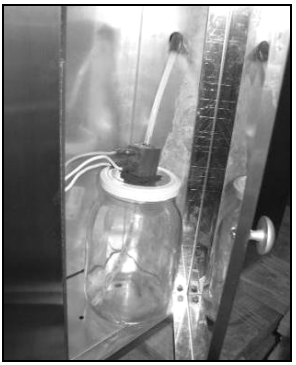
Nawilżanie rozpoczynać <u>zawsze</u> wtedy, gdy komora gotująca jest już gorąca.
Z reguły wystarczy krótkie nawilżanie na początku gotowania.

W następujących modelach **nawilżanie** jest ręcznie sterowane przy pomocy przycisku

: **206.772, 205.774, 106.778, 105.790, 105.777.**

Urządzenia te **(poza 106.778)** posiadają stałe

przyłącze do wody.



Piec konwekcyjny 106.778 wyposażony jest w szklany pojemnik do nawilżania. Znajduje się on z prawej strony urządzenia w przewidzianej do tego przegródce.

Otworzyć drzwiczki przegródki i wyjąć szklany pojemnik. Wcześniej odkręcić pokrywę z pompą.

Napełnić szklany pojemnik wodą i wstawić go z powrotem do przegródki.

WSKAZÓWKA!

Aby zmniejszyć osady wapnia w komorze gotującej, używać przefiltrowanej wody!

WSKAZÓWKA!

Sprawdzać poziom wody w szklanym pojemniku i w razie potrzeby dolewać wody.

Po wciśnięciu przełącznika nawilżania pompa szklanego pojemnika zaczyna działać i woda jest rozpryskiwana w komorze gotującej.

We wszystkich wymienionych wyżej urządzeniach z przełącznikiem nawilżania, woda rozpryskiwana jest przez wirnik wentylatora na ogrzewanie, w wyniku czego w komorze gotującej powstaje para.

Funkcję nawilżania można wykorzystywać tylko punktowo.

Nawilżanie zależy od rodzaju przygotowywanej potrawy.

WSKAZÓWKA!

Przełącznik nawilżania należy wciskać tylko przez krótki moment, w przeciwnym razie na dnie pieca konwekcyjnego zbiera się nadmiar wody.

W następujących modelach **nawilżanie** sterowane jest automatycznie przez przełącznik pary: **206.775, 206.780, 106.796.**

Przełącznik pary należy ustawić w żądanej pozycji. Aby uzyskać optymalny wynik pieczenia / gotowania można przy pomocy przełącznika pary regulować intensywność wytwarzanej pary.

Piec konwekcyjny 205.777 wyposażony jest w zbiornik na wodę, który znajduje się od góry na piecu i służy do nawilżania.

Napełnić zbiornik wodą. Dopływ wody odkręcić, przekręcając w tym celu dźwignię spustową w kierunku odwrotnym do kierunku wskazówek zegara (zob. rysunek do góry – otwarty dopływ wody).

Woda rozpryskiwana jest przez wirnik wentylatora na ogrzewanie, w ten sposób powstaje para w komorze gotującej. Nawilżanie może być wykorzystywane punktowo.

Nawilżanie uzależnione jest od rodzaju potrawy.

WSKAZÓWKA!

Dopływ wody otwierać tylko przez krótki moment, w przeciwnym razie na dnie pieca konwekcyjnego będzie zbierać się nadmiar wody.

❖ Ustawianie funkcji

Następujące modele wyposażone są w przełącznik wielofunkcyjny: **106.772, 205.777, 206.772, 205.774, 106.778.**

Przy pomocy **przełącznika wielofunkcyjnego** można ustawiać różne rodzaje gotowania (w zależności od potrawy):

Oświetlenie

Grzałka dolna / górna

Grzałka dolna

Grzałka górna

Grill

Grill + wentylator

Grzałka dolna / górna + wentylator

Powietrze obiegowe + wentylator

Wentylator

❖ Termostat zabezpieczający

Urządzenie wyposażone jest w termostat zabezpieczający. Termostat zabezpieczający znajduje się od spodu urządzenia, z tyłu za przednią, prawą stopką regulowaną.

Jeżeli w urządzeniu jest zbyt wysoka temperatura, termostat włącza się i urządzenie zostaje wyłączone.

Urządzenie odłączyć od sieci (wyjąć wtyczkę!).

Po automatycznym wyłączeniu przez termostat zabezpieczający, urządzenie można ponownie włączyć po wciśnięciu przycisku **RESET**. W tym celu należy odkręcić plastikową osłonę z przycisku **RESET** (odwrotnie do ruchu wskazówek zegara), przycisk wcisnąć przy pomocy kółka i ponownie dokręcić plastikową osłonę (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara).

Następnie włożyć wtyczkę urządzenia do gniazdka i włączyć urządzenie.

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania (wyjąć wtyczkę z gniazdka) i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **NIGDY** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.

! ***OSTRZEŻENIE!***

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

6.2 Czyszczenie

- Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu, aby uniknąć przypalania resztek po pieczeniu.
- Najpierw pozostawić urządzenie do schłodzenia.
- Z zewnątrz urządzenie czyścić wilgotną, miękką ściereczką.
- **Nigdy** nie używać drucianych czyścików, szczotek czy skrobaczek ze zwykłej stali.
- Do czyszczenia komory gotującej należy używać letniej wody z mydłem. Upewnić się, aby nie pozostały żadne resztki po środkach czyszczących.
- Stosować wyłącznie specjalne środki czyszczące do pieców, a nie rusztów, które byłyby zbyt agresywne chemicznie i zawierały dużo żrącej sody, ponieważ stosowanie nieodpowiednich środków może spowodować korozję części pieca.

- Stosować wyłącznie miękką ściereczkę i **nigdy** nie używać żadnego rodzaju ostrych czyścików, które mogłyby porysować urządzenie.
- Po czyszczeniu należy wysuszyć i wypolerować powierzchnię miękką, suchą ściereczką.
- Upewnić się, że urządzenie zostało dobrze wyczyszczone do kolejnego użycia.

6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- Co jakiś czas należy sprawdzać, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. Nie wolno używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis albo wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**

7. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.

UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.

WSKAZÓWKA!

Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120